

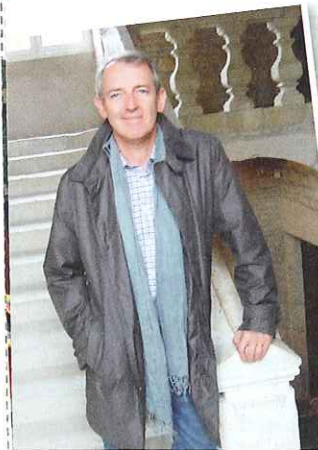
Art de ville

Saint Jean de Liversay

Territoire d'accueil

Commune de plus de 4000 hectares composée de villages et de hameaux autour d'un bourg, Saint Jean de Liversay se développe à son rythme. Les amateurs de nature se donnent aussi rendez-vous dans ces lieux où se tissent canaux, rivière et itinéraires propices aux promenades. Prenez le temps de la découverte pour une visite, un séjour ou plus longtemps...

Questions à Denis Petit Maire et Conseiller Général



Liversois d'origine, quel regard portez-vous sur votre commune ?
J'y habite depuis 55 ans. J'ai des souvenirs un peu partout depuis le bourg avec ses 4 villages (Thairé le Fagnoux, Choupeau, Luché et Sourdon) jusqu'aux marais qui confèrent à la commune sa spécificité. Du temps où j'étais élève puis instituteur, il existait 3 écoles qui ont été regroupées sur Saint Jean de Liversay dans les années 90. Aujourd'hui, la structure scolaire accueille 350 élèves sur 13 classes, de la maternelle à l'élémentaire.

Un territoire marqué par le sceau de la nature...
Un pied en Aunis, l'autre dans le Marais Poitevin. Nous revendiquons les deux appartenances qui font la diversité de notre paysage. Riverains de l'île d'Elle et de Vix en Vendée, nous avons également une curiosité insulaire avec l'île de la Carpe, ancien méandre de la Sèvre niortaise. Même si le tourisme n'est pas l'activité première de la commune, notre cadre naturel y concourt avec une valorisation appuyée par le Parc Interrégional du Marais Poitevin, la Communauté de Communes du Canton de Courçon et le Pays d'Aunis.

Comment expliquer le récent développement de St Jean de Liversay ?
C'est une commune du Pays d'Aunis qui se situe en 2e ou 3e couronne de La Rochelle. Nous sommes face à une réalité de forte demande d'installation. Avec 2500 habitants, nous nous

positionnons sur un développement modéré qui participe à maintenir le tissu commercial existant et à conforter les services médicaux. En plus d'une vie associative très riche, les équipements de la commune répondent aux besoins de la population et s'inscrivent dans le sens d'une qualité de vie. Une maison de la petite enfance portée par la Communauté de Communes en partenariat avec la commune, viendra compléter à la rentrée 2013, le pôle de l'école, restaurant scolaire, salle polyvalente, maison de jeunes (dont l'ensemble est alimenté par une chaufferie bois).

L'image d'une ruralité en mutation ?
Nous comptons aujourd'hui une trentaine d'exploitations agricoles et notre population continue à évoluer en termes d'accueil. C'est une nouvelle image d'une ruralité tournée vers l'avenir, dynamique, attractive et soucieuse de préserver son cadre de vie.

samedi 24 novembre

DONNEZ PRENEZ

zone de gratuité

DONNEZ ce dont vous n'avez plus besoin

PRENEZ ce que vous voulez même si vous n'avez rien déposé

St Jean de Liversay
Le complexe - 10h à 18h

RESTAURATION SUR PLACE
RENSEIGNEMENTS 05 46 07 16 66

Donner du sens

Selon l'ADEME, en pratiquant le réemploi, on peut éviter 13kg de déchets par personne et par an. Dans le cadre de son Programme Local de Réduction des Déchets, le Sinctom Vals Aunis avec le concours de ses partenaires et associations solidaires, a conduit une action de sensibilisation des habitants lors d'une journée événement à Surgères en 2011, sous le nom de Zone de Gratuité. Pas d'achat, pas de troc, juste un espace où l'on peut prendre ce que l'on veut, même si l'on a rien déposé. L'an passé, environ 2500 personnes se sont retrouvées pour donner et/ou récupérer des objets et équipements en tout genre : vêtements, vaisselle, meubles, électroménager, décoration, matériel de puériculture, vélos, livres, bibelots, plantes... En 2012, Saint Jean de Liversay accueille cette Zone de Gratuité le 24 novembre. "Au même titre que nous avons soutenu le projet de la Chinetterie lorsqu'elle a été créée dans la commune, nous sommes naturellement favorables aux réutilisations d'objets valorisables pour contrer le gaspillage et répondre aux besoins", souligne le Maire de Saint Jean de Liversay.

www.vals-aunis.com

LES 4 SAISONS

Grand choix de pizzas de fabrication artisanale, salades composées et burgers maison. Ouvert tous les jours sauf mercredi et dimanche midi 11h30-14h/18h-21h.

→ 21 rue Saint Jean à Saint Jean de Liversay / Tél. 05 46 35 28 46

BOULANGERIE PÂTISSERIE JAULIN

Des pains, viennoiseries, pâtisseries et chocolats de fabrication entièrement artisanale avec une nouvelle gamme de pains bio. Ouvert tous les jours 7h-13h/16h-19h30, le dimanche de 8h-13h, fermé le mercredi.

→ 29 rue Saint Jean à Saint Jean de Liversay / Tél. 05 46 01 91 37

SUPERET' SERVICE L'ESPRIT DE PROXIMITÉ

À Saint Jean de Liversay, on peut dire que le service est une tradition familiale chez les Drapeau ! Ouverte en 1946, la boutique tenue aujourd'hui par Nicolas, la troisième génération, a tout de ces commerces de proximité qui font la vie et l'animation de nos villages.

Supérette, tabac, presse, avec rayon boissons fraîches, vins fins, alcools de luxe & bières spéciales, fruits & légumes frais, dépôt de pain, fleurs & plantes, téléphonie, paiement des amendes, pressing, relais colis, point chaud (café à 1€ : expresso court & long, chocolat !)...

Le multiservices prend tout son sens !

→ Du mardi au samedi 8h-13h & 15h-20h (dimanche et férié 8h-13h), NOCTURNE le vendredi jusqu'à 21h. Tél. 05 46 01 84 82
18 rue Saint Jean à Saint Jean de Liversay
www.superet-service.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

RELAIS ST JEAN

Cuisine traditionnelle, buffet à volonté, pour bien manger à prix malin ! Ouvert tous les midis du lundi au vendredi et le dimanche midi sur réservation.

→ 50 rue Saint Jean à Saint Jean de Liversay / Tél. 05 46 68 90 34



Leçon de bien manger

Un bâtiment aux lignes élégantes dont l'architecture a été primée au niveau régional, un intérieur aux formes et aux couleurs harmonieuses, une atmosphère unique, la même qui traverse les générations d'écoblis... Nous voici un restaurant scolaire qui dépoussière le terme de la cantine de notre enfance. En cuisine, Cynthia épaulée



de Béatrice, s'affairent à la découpe du lapin accompagné de pommes de terre rissolées pour le premier service. Préparation, transformation sur place, cuisson, service, l'organisation est rodée pour la responsable du restaurant scolaire et du personnel communal au sein de l'école. "Nous servons 340 repas par jour élaborés suivant le plan diététique du GEMRCN qui préconise une diversité alimentaire et équilibrée. Ainsi, à titre d'exemple, les frites ne sont programmées qu'une fois

tous les 20 repas ! Conformément aux attentes des parents, nous nous efforçons également d'introduire des aliments biologiques. Résultats dans l'assiette ? Plus les enfants mangent les légumes accommodés, mieux ils les intègrent comme habitudes alimentaires. D'où l'importance de faire goûter !" Les petites écolières que nous sommes redevenues ont testé et approuvé ! Merci à tous.